

Speiseplan

Woche 13	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
Mittwoch 25.03.26	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) Cremespeise (17)	Bunter Möhren-Kartoffeleintopf (19) mit Fleischeinlage Cremespeise (17)	Broccoli- Cremesuppe (17,19) mit Croutons (11a) Cremespeise (17)
Donnerstag 26.03.26	Gefüllte Hirtenrolle (11a,13,16,17) mit brauner Soße (11a,c,16,19), Mexikanischem Gemüse (11a,17,19) und Salzkartoffeln Karamellpudding (17) mit Sahne (17)	Nudel- Gemüseauflauf (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken, dazu Rahmsauce (11a,c,17) Karamellpudding (17) mit Sahne (17)	Glasnudel- Gemüsepfanne (16) mit Currysoße (11a,c,17) Karamellpudding (17) mit Sahne (17)
Freitag 27.03.26	Dillhappen (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße (11a,c,17,20), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)	Bunt angemachter Quark (17) mit Salzkartoffeln Fruchtgrütze (7) mit Vanillesoße (17)
Samstag 28.03.26	Buntes Huhn (19) mit Fleischeinlage und Kartoffeln Quarkspeise (17)	Spargel- Cremesuppe (17,19) mit Fleischklößchen (11a,13) und Kartoffeln Quarkspeise (17)	Spargel- Cremesuppe (17,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) und Kartoffeln Quarkspeise (17)
Sonntag 29.03.26	Allgäuer Rollbraten (1,2,17) mit Bratensoße (6,11a,c,16,19), Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)	Gedämpfter Schweinerollbraten (20) mit Bratensauce (11a,16,19), Kaisergemüse (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)	Geb. Camembert (11a,17) mit Preiselbeeren, Familiengemüse (17) und Salzkartoffeln Käse- Sahnecreme (17)
Montag 30.03.26	Käse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Salat (17,20) Kompott (2)	Hausgemachter Grießbrei (11a,17) mit heißen Pflaumen Kompott (2)	Käse- Tortellinis (1,11a,13,17) mit Gemüsesoße (11a,19) und Salat (17,20) Kompott (2)
Dienstag 31.03.26	Ofenfrische Hähnchenkeule mit würziger Geflügelsoße (11a,17), dazu Erbsen- Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Gedämpfte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße (11a,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsenugets (11a,17) mit Kräutersoße (11a,c,17), Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Obst

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene- Liste rückseitig!

Wissenswertes:

Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 7. mit Farbstoffe |
| 4. mit Phosphate | |

Allergene:

- | | |
|--|---|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u> | <u>18. Schalenfrüchte</u> |
| 11a. Weizen | 18a. Mandeln |
| 11b. Roggen | 18b. Haselnüsse |
| 11c. Gerste | 18c. Wallnüsse |
| 11d. Hafer | 18d. Pistazien |
| 12. Krebstiere | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse |
| 13. Eier u. Eiererzeugnisse | 20. Senf u. Senferzeugnisse |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse | 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite |

Zum guten Schluss!

- **Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**
- Der **Preis pro Menü** beträgt **9,30 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

Kontakt:

Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185
Fax: 0511-8389-181

Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Bild des Monats:

